

VINS DOLÇOS / VINOS DULCES / VINS DOUX

Montulia 5,00€

Pedro Ximenez 100%. D.O.P Montilla Moriles.

Castell Ruf 5,00€

Pansa blanca 100%. Al toc de taronja. D.O Alella.

Étim ranci 5,00€

Variedades autóctonas. Cooperativa falset Marçà.
D.O Monstant.

Château de Passavant 6,00€

Chenin blanc 100%. D.O Coteaux du Layon (Loire)

Paciencia infinita (Pepe Mendoza) 6,50€

Monastrell 50% y Giró 50%. Alicante.

Siós Dolç 7,00€

Syrah 100%. D.O Costers del Segre.

Vi de panses 7,50€

Garnatxa roja 100%. D.O Empordà.

POSTRES / DESSERTS

Milfulles de pa, xocolata, oli i sal. 8€

Milhojas de pan, chocolate, aceite y sal.

Pain millefeuille au chocolat, huile et sal.

El nostre músic. 7€

Nuestro músico (frutos secos y moscatel).

Notre "músic" (fruits secs au muscat).

Pastís de formatge de festuc i xocolata blanca. 8€

Tarta de queso de pistacho y chocolate blanco.

Gâteau au fromage à la pistache et au chocolat blanc.

Torrija caramel·litzada i gelat de vainilla. 8€

Torrija caramelizada y helado de vainilla.

Pain perdu caramélise et glace à la vanille.

Trufas de chocolate negro (6unidades). 8€

Trufes de xocolata negra

Truffes au chocolat.

Corte de helado de turrón, vainilla o nata. 4,50€

Tall de gelat de torró, vainilla o nata.

Tranche de glace au nougat, à la vanille ou à la crème.